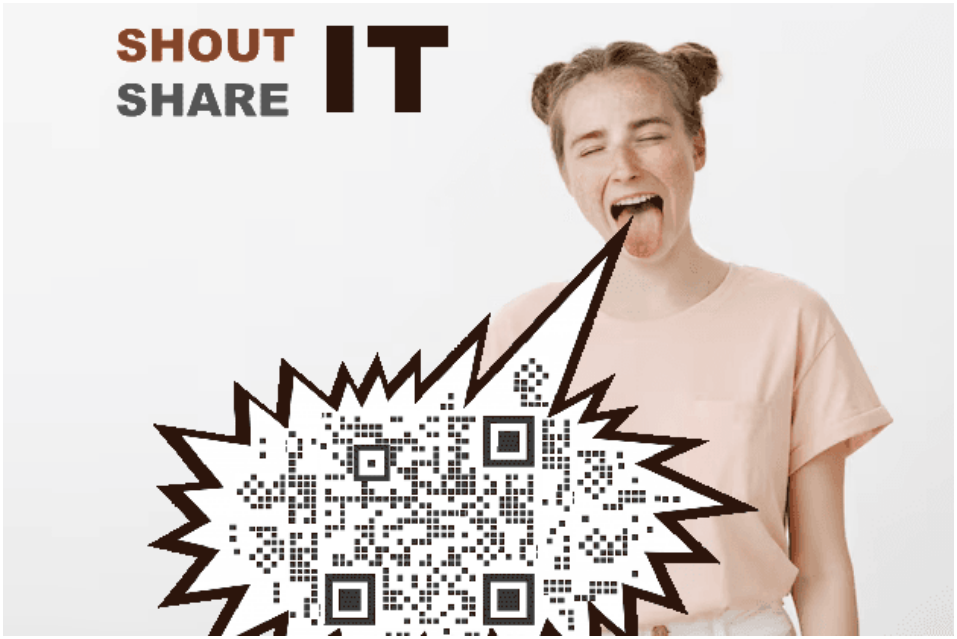
Кабачки
баклажаны
перцы


SHOUT
SHARE
IT

- КАБАЧКИ,

КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЦЫ

Салат «Ассорти»

1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 2 кг баклажанов, 0,5 л растительного масла, 2 ст. л. соли, 3/4 ст. сахара.

Лук, морковь, сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Все овощи пассировать (не пережаривать!) отдельно, небольшими порциями.

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, затем нарезать поперек кусочками толщиной 1 см, посолить, чтобы вышла горечь, промыть, дать стечь воде и обжарить в растительном масле.

Готовые овощи уложить в казан, залить 3 л томатного сока, уваренного до густоты, и потушить 15 мин., осторожно перемешивая. Разложить по банкам, стерилизовать литровые банки 20 мин., затем закатать.

Фондю

Баклажаны помыть, нарезать кружочками, посолить, чтобы вышла горечь, промыть, дать стечь воде. Обжарить в растительном масле с двух сторон до румяной корочки. В миске приготовить смесь из чеснока с солью и зеленью петрушки. Каждый кружок баклажана с двух сторон обмакнуть в полученную смесь и уложить в банки слоями. Сверху залить, прокаленным растительным маслом, закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с чесноком

Баклажаны разрезать посередине вдоль, отварить в подсоленной воде. Положить под пресс на 5–6 ч. Затем каждый баклажан на разрезе натереть чесноком с солью. Уложить в кастрюлю слоями: мелко нарезанная зелень укропа и сельдерея, баклажаны, зелень и т. д. до самого верха. Залить растительным

маслом и положить пресс. Оставить на 7–8 дней. Потом разложить по банкам, при этом можно добавить свежую зелень, стерилизовать 3-литровую банку 45 мин.

Рис с овощами

В 0,5 л кипящего растительного масла опустить 1 кг нарезанного кольцами лука и тушить 10 мин., затем добавить 1 кг натертой на крупной терке моркови и тушить 10 мин., затем — 2 кг нарезанного соломкой сладкого перца и тушить 10 мин., затем влить 1 л томатного сока и кипятить 10 мин. Общее время тушения — 40 мин.

В полученный соус добавить 350 г чуть отваренного риса, соль, горький перец (по вкусу), 2 ст. л. сахара и протушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам еще теплым.

Салат из баклажанов с фасолью

2 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 кг болгарского перца, 1 стручок горького перца, 3 ст. фасоли, 80–100 г сахара (по вкусу), 50 г соли, 50 мл уксуса, 0,5 л растительного масла.

Фасоль отварить (почти до готовности). Баклажаны нарезать кубиками размером около 1,5 см, посолить и оставить на 2 ч. Затем откинуть на дуршлаг и промыть.

Приготовить маринад. Помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, добавить соль, сахар, масло и проварить 15 мин. Добавить баклажаны с уксусом, проварить 15 мин., добавить фасоль, проварить еще 20 мин., добавить 80 г чеснока. Прокипятить 5 мин., разложить по банкам и закатать. Укутать.

Маринованные баклажаны

Баклажаны отвариваем (целиком) в соленой воде (соли берем 300 г на 10 л воды) до готовности. Желательно их не переварить. Когда остынут, раскладываем их по стерилизованным трехлитровым банкам, куда предварительно кладем специи и зелень: укроп, листья смородины, лавровый лист, душистый перец (горошком), гвоздику, около 5 зубков чеснока, лук

репчатый, болгарский перец, нарезанные полукольцами, и заливаем маринадом: на 5 л воды — 5 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л уксуса.

Стерилизуем в течение 15 мин. А когда зимой открываем банку, достаем баклажаны, нарезаем их ломтиками, добавляем по вкусу масло, нарезаем лук и чеснок, или пропускаем его через чесночницу, солим — будет очень вкусно!

Салат из баклажанов с капустой

Отвариваем 3 кг баклажанов в подсоленной воде около 7 мин., отжимаем под гнетом и нарезаем соломкой. Режем 2 кг капусты, 0,5 кг моркови натираем на крупной терке, 0,5 кг лука нарезаем кольцами, 0,5 кг сладкого перца (желательно красного цвета) нарезаем соломкой, 300 г чеснока и 2 стручка горького перца пропускаем через мясорубку. Затем все овощи соединяем, солим по вкусу и добавляем 2 ст. л. уксусной эссенции и осторожно перемешиваем. Кипятим 500 г (600 г) растительного масла, вливаем в салат, перемешиваем, раскладываем по пол-литровым и литровым банкам и стерилизуем 20–30 мин. Очень вкусный салат!

Перец, фаршированный баклажанами и помидорами

Очистить перец, не разрезая, от семян. Пробланшировать в кипятке 3 мин. Дать остыть. Баклажаны нарезать пластинками, не чистя, обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать дольками. Чеснок пропустить через, чесночницу. Зелень мелко нарезать.

На пластиночку баклажана положить немного чеснока, зелень и дольку помидора. Свернуть рулетиком и начинить рулетиками перец. Разложить перец по стерилизованным литровым банкам.

Залить маринадом и стерилизовать 25 мин.

Маринад: на 1 л воды — 1 ст. уксуса, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла. Уксус добавлять в последнюю очередь.

На 9 литровых банок — 2 л маринада.

Жареные баклажаны и целый перец

Целый перец (нечищеный) и кружочки синеньких жарим на

растительном масле и укладываем в литровую банку, вперемежку пересыпая чесноком и зеленью. В банку насыпаем 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1,5–2 ст. л. уксуса. Доливаем кипяток. Стерилизуем 10–15 мин.

«Лапти»

2–2,5 кг баклажанов (желательно некрупных) разрезать вдоль на 4–6 частей, посолить и оставить на 1 ч., затем промыть, отжать и обжарить в растительном масле.

Приготовить соус. Пропустить через мясорубку 250 г чеснока, 10 красных сладких перцев, 5 стручков горького перца (несухих), добавить 1 ст. уксуса, 2 ст. л. сахара, проварить 5 мин.

В соус обмакивать обжаренные баклажаны и укладывать в стерилизованные банки. Закатать, хранить в холодильнике или погребе.

Это острая закуска.

Баклажаны по-молдавски

1,5 кг баклажанов, по 700 г перца, лука и моркови, 150 г чеснока, 2 пучка зелени петрушки, 1,5 ст. л. сахара, соль, молотый перец.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, выдержать 1 ч., затем промыть; отварить в течение 10 мин. (воду подсолить). Морковь, лук, и перец нарезать соломкой, добавить сахар и обжарить в растительном масле, посолить. Зелень и чеснок измельчить.

Выкладывать в банки слоями: баклажаны — петрушка с чесноком — обжаренные овощи. Так чередовать слои доверху. Уплотнить и сверху влить 2 ст. л. уксуса (6 %-го).

0,5-литровые банки стерилизовать полчаса и закатать.

Консервированные баклажаны

Маринад на 3 л воды: 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 7 ст. л. уксуса.

Баклажаны отварить (кипятить 7 мин.), разложить целыми по стерилизованным банкам, залить маринадом, закатать и укутать.

Салат из баклажанов (кабачков)

10 баклажанов, 5 морковок, 10 красных помидоров, 10 сладких перцев, 10 луковиц, 2 ст. л. соли (с горкой), 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла.

Баклажаны нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, перец, лук — соломкой.

Все компоненты перемешать, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Тушить 25–30 мин., помешивая. Горячим разложить по подготовленным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

Такой же салат можно приготовить и из кабачков. Вместо баклажанов взять 10 небольших кабачков.

Салат из баклажанов

3 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг красного перца, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 100 г чеснока, 1 ст. л. соли, зелень, 200 мл 6 %-го или 150 мл 9 %-го уксуса.

Из помидоров сделать сок. Перец нарезать соломкой. Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками, посолить и оставить на 1 ч. В кипящий томатный сок положить перец, баклажаны, все специи, кроме чеснока и зелени, проварить 10 мин. Добавить чеснок и зелень (чеснок пропустить через чесночницу). Горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Баклажаны «4х4»

4 зрелых помидора, 4 баклажана средней величины, 4 болгарских перца и 4 луковицы, по 1,5 ст. л. соли и сахара, по 50 г растительного масла и уксуса.

Лук нарезать кольцами, помидоры, баклажаны, перец — дольками. Добавить соль, сахар, масло, уксус. Все смешать. Варить на небольшом огне 20–25 мин., очень аккуратно помешивая. Разложить по горячим стерилизованным банкам. Закатать!

Вот такими порциями и готовить. Порции не увеличивать. Класть несколько порций в один котелок нельзя: придется часто помешивать. Это будет уже не то.

Баклажаны в маринаде

На две 3-литровые банки — 5 кг баклажанов.

Маринад: 1,5 л воды, 4 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 300 мл 9 %-го уксуса.

На дно банки положить полстручка горького перца, 1 сладкий перец, нарезанный кружочками, 2 зубка чеснока.

Баклажаны проварить в воде без соли, разложить по стерилизованным банкам и все приправить сладким и горьким перцем, лавровым листом и чесноком. Залить маринадом и закатать.

Салат «Десятка»

10 баклажанов среднего размера, 10 сладких зеленых перцев, 10 красных сладких перцев, 10 больших луковиц — нарезать кубиками. Добавить 1–2 головки чеснока (пропущенных через чесночницу), горький перец по вкусу, 300 г растительного масла, 100 г соли, 2 ст. л. сахара. Все кипятить 40 мин. В конце варки влить 250 мл уксуса. Закатать.

Перец с перловкой

1,8 кг красного сладкого перца, по 1 кг муки и моркови, 500 г растительного масла, 100 г соли, 300 г сахара, 400 г перловки, 100 мл 9 %-го уксуса.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, перец — соломкой. Добавить соль, сахар, масло, довести до кипения и варить 15 мин. Добавить сваренную перловку и влить уксус. Довести до кипения и варить еще 10 мин., помешивая. Горячим разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Фаршированные баклажаны

На 6 баклажанов — 4 морковки, 2 небольшие луковицы.

Моем баклажаны, удаляем плодоножки, по центру каждого баклажана с четырех сторон ножом делаем проколы. Варим в соленой воде

(1 ст. л. соли на 1 л воды). Варить нужно несколько минут — до тех пор, пока баклажан будет легко прокалываться спичкой. Складываем отваренные баклажаны на наклонной плоскости, сверху кладем гнет, чем тяжелее — тем лучше. Оставляем на 10–

12 ч., пока с баклажанов будет стекать вода.

Готовим начинку. Морковь натираем на крупной терке, пассируем на растительном масле, отдельно пассируем мелко нарезанный лук. Все смешиваем, солим по вкусу.

Берем сплющенный баклажан и надрезаем по боковой части (но не до конца), как книжечку.

Чесноком, пропущенным через чесночницу, натираем стенки баклажана внутри и кладем начинку. Обворачиваем баклажан веточками петрушки, укладываем в кастрюлю, на дно которой кладем укроп, лавровый лист, а на каждый баклажан сверху — по 2–3 кусочка красного горького перца и немножко мелко нарезанного чеснока. Так пересыпаем каждый слой синих.

Рассол: на 1 л кипяченой воды — 3 ст. л. соли.

Этим рассолом заливаем баклажаны, чтобы они были полностью покрыты. Накрываем крышкой. Сутки выдерживаем при комнатной температуре, а затем храним кастрюлю с баклажанами в холодильнике. Баклажаны готовы через 1,5 суток с момента заливки рассолом.

Закуска «Кубанская»

1 кг помидоров, 1,5 кг баклажанов, 400 г сладкого перца, 400 г лука, 400 г моркови, по пучку зелени укропа и петрушки, по 30 г соли и сахара, 400 г растительного масла, чеснок — по вкусу.

Баклажаны нарезать кусочками, посолить, через час хорошо промыть. Остальные овощи нарезать кубиками (с помидоров снять кожицу). В кастрюлю выложить слой моркови с луком, перцем, чесноком; затем — слой баклажанов, помидоров. И снова повторить в том же порядке. Каждый слой присолить, посыпать сахаром и зеленью. Залить маслом. Тушить под крышкой до готовности. Стерилизовать 30 мин. Закатать.

Выход — 5–6 пол-литровых банок.

«Огонек» № 1

Баклажаны (не перезрелые) помыть, обсушить, нарезать кружочками в палец толщиной. Обильно посолить, чтобы пустили сок. А в это время подготовить на 5 кг баклажанов: 5 крупных головок чеснока, 6–10 перчин ротунда (это полуострый перец). Все пропустить через мясорубку, очистив предварительно чеснок, а из перца удалив сердцевину с семенами. В эту массу добавить 1 ст. уксуса.

Баклажаны, которые уже пустили сок, слегка отжать и обжарить с двух сторон до румяной корочки в растительном масле. Обжаренные кружки баклажанов обмакнуть в смесь перца с чесноком и разложить по пол-литровым банкам. Стерилизовать 20 мин. Закатать. Закуска получается очень острая, но очень вкусная.

Если нет перца ротунда, можно на 10 крупных болгарских перцев взять 5–8 стручков красного горького перца.

Квашеные баклажаны

5 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг красного сладкого перца, 500 г кореньев петрушки с зеленью, 2 головки чеснока.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кубиками, посолить и через 30 мин. промыть. В кипящую сильно посоленную воду опускать порциями и варить до полуготовности, Процесс идет очень быстро. Вынуть шумовкой и выложить на деревянную доску, сверху прижать грузом, чтобы стекла вода.

Овощи нарезать соломкой. Лук с красным перцем припустить на растительном масле. Отдельно потушить морковь с кореньями петрушки. Остывшие овощи смешать. К мелко нарезанной зелени петрушки добавить измельченный чеснок. Все выложить в посуду слоями. Первый слой — баклажаны, второй — овощная смесь, третий — зелень с чесноком. Сверху все посолить. Затем — снова баклажаны, овощная смесь, зелень с чесноком, посолить и так далее. Сверху положить груз и оставить на 2 дня при комнатной температуре. Через 2 дня аккуратно, так же слоями, разложить по литровым банкам и поставить стерилизовать в кастрюлю с горячей водой. Пока вода не закипела, содержимое прокалывать время от времени деревянной палочкой до дна (осторожно приподняв крышку, чтобы вода не попала в банку). После закипания воды в кастрюле стерилизовать 60 мин. Крышку больше не приподнимать и не прокалывать содержимое. Закатать. Выход — 5 литровых банок.

Аджика с баклажанами

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов (очистить), 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 2 стручка горького перца, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли (без верха), 100 мл 9 %-го уксуса.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить масло, соль,

поместить в эмалированную кастрюлю и кипятить 50 мин. Уксус добавить в конце варки. Затем разложить по подготовленным стерилизованным банкам и закатать.

Лечо по-казацки

6 кг помидоров, 500 г моркови, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 пучок укропа (или петрушка и укроп в соотношении 1:1), 5 кг болгарского перца, 3 ст. л. соли, 75 мл 9 %-го уксуса, 200 г сахара, 1 стручок горького перца, 125 г растительного масла.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, чеснок, зелень и горький перец мелко нарезать, все перемешать, поставить на огонь. Когда закипит, огонь уменьшить. Кипятить 15 мин., после чего положить сладкий перец, нарезанный небольшими дольками (приблизительно 3х4 см). Дать закипеть и варить 45 мин. За 15 мин. до окончания варки влить уксус. Кипящую смесь разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать на сутки.

Икра из баклажанов с яблоками

На 1 кг баклажанов — 200 г яблок, 2 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. уксуса, 2 луковицы, 1 ст. л. сахара, соль и перец — по вкусу.

Испечь баклажаны в духовке, снять кожицу, слегка обжарить в растительном масле и охладить. Половину лука мелко нарезать и спассировать, а вторую половину — натереть на терке. Подготовленные баклажаны и лук смешать, добавить натертые очищенные яблоки, сахар, соль, перец, уксус и растительное масло.

Заготовка для салатов из баклажанов

Баклажаны помыть, проварить 5 мин. в кипящей воде. На дно литровой банки положить 1 свежий помидор, разрезанный на 4 части (в виде цветочка). Синенькие укладывать в банку так, чтобы они не доставали до горловины банки 2–3 см. Положить прямо в банку 1 ч. л. соли с горкой, 2 ст. л. уксуса и залить теплой кипяченой водой. Стерилизовать 20–30 мин. Затем закатать и перевернуть вверх дном для остывания.

Синенькие надо брать небольшого размера, чтобы не было семян, и разрезать их пополам.

Зимой, открыв банку и достав синенькие, нарежьте их небольшими кубиками, заправьте растительным маслом и по вкусу — кому как нравится — измельченным луком и чесноком. Получается вкусно.

Синенькие с яблоками

4 кг баклажанов, нарезанных кружочками, 300 г растительного масла, 2 л томатного сока, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, 300 мл уксуса.

Все перемешать, закипятить, добавить 2 натертых яблока, 3 сладких перца, нарезанных соломкой, 1 стручок горького перца без семян, 100 г чеснока, пропущенного через чесночницу. Всю массу прокипятить 30 мин., разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Маринованные овощи

На 4 пол-литровые банки — 500 г кабачков цуккини, 500 г цветной капусты, 500 г сладкого красного перца, 50 г сахара, соль, 0,5 л яблочного уксуса, по 2 ч. л. сухой горчицы и горошин перца.

Цуккини нарезать соломкой, капусту помыть, разделить на соцветия, очистить. Сладкий перец помыть, вынуть семена, разделить большими кусками. Бланшировать овощи около 3 мин. в подсоленной воде. Выложить на дуршлаг и сразу обдать холодной водой. Дать воде стечь.

Маринад: вскипятить 0,5 л воды с сахаром, сухой горчицей, перцем, уксусом, солью и залить овощи.

Оставить мариноваться на 8 ч. (можно на ночь). Процедить маринад и опять закипятить. Уложить овощи в банки слоями, залить маринадом. Стерилизовать 30 мин. Вкусно и красиво.

Салат из овощей

По 1,5 кг лука, моркови, капусты и сладкого перца, 3 кг помидоров, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 9 ч. л. соли, 18 ст. л. растительного масла, 0,5 ст. уксуса.

Овощи нарезать, уложить в литровые банки. Стерилизовать 30 мин.

Выход — 9 литровых банок.

«Огонек» № 2

3 кг баклажанов, 2 кг красного сладкого перца, 2 стручка горького перца (можно и один), 1 ст. чеснока (зубков), 1 ст. 9 %-го уксуса, 1,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. сахара, соль — по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками, хорошо посолить и оставить на 3 ч. Сладкий и горький перец пропустить через мясорубку. Пропустить чеснок через мясорубку и отложить пока. Ошпарить баклажаны, разогреть масло и жарить на нем баклажаны и перец 20 мин., потом добавить сахар. В конце добавить чеснок, влить уксус, попробовать на соль. Разложить по стерилизованным банкам и закатать стерилизованными крышками.

«Грибочки» из баклажанов

5 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца (желательно красного).

Баклажаны помыть, нарезать кубиками, посолить, оставить на 4 ч. Перец пропустить через мясорубку и пережарить порциями в 0,7 л растительного масла.

Маринад: в 5 л кипящей воды добавить 0,5 л 7 %-го уксуса, 100 г соли, лавровый лист, перец горошком.

Когда снова закипит, добавить отжатые баклажаны, прокипятить 5–7 мин. Дать стечь воде и сложить в большую миску. Добавить пережаренный перец и перемешать.

Готово! Хотите сразу ешьте, хотите — закройте на зиму. Приятного аппетита!

Кабачки в заливке

6 небольших кабачков очистить от кожуры и семян, нарезать полукольцами толщиной 3–5 см.

Заливка: 1 л воды, 1 ст. сахара, 1 ст. томатного соуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли.

В кипящую заливку положить кабачки, кипятить 12 мин., добавить головку измельченного чеснока и проварить еще 3 мин. Разложить по стерилизованные банки и сразу закатать.

Ассорти по-батумски

Взять в равных количествах овощи: баклажаны, сладкий перец, репчатый лук, антоновку и зелень (петрушка, кинза, сельдерей, укроп). Баклажаны не чистить, нарезать брусочками, посыпать солью и отставить до выделения сока, затем — промыть. На дно кастрюли положить крупно нарезанный лук, на него — перец, затем — баклажаны, сверху — нарезанные соломкой яблоки. Полить овощи растительным маслом из расчета 100 г на 1 кг смеси, добавить измельченную зелень, тушить до готовности яблок. Соль и сахар добавить по вкусу. Разложить по литровым банкам и стерилизовать 15 мин. в кипящей воде.

Соте из баклажанов «Сухуми»

3 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 100 г чеснока, 1 ст. л. соли, 3 пучка петрушки, 150 мл 9 %-го уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать соломкой, баклажаны почистить, нарезать полукольцами, посолить, оставить до появления сока, промыть, просушить. Томатное пюре закипятить со специями. Добавить в него перец и баклажаны, варить 10 мин. Добавить измельченные чеснок и зелень. Проварить еще 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Печеные баклажаны

Баклажаны испечь в духовке и разложить по литровым банкам (можно и по банкам большего объема, если баклажаны большого размера). Между баклажанами положить 2–3 небольших помидора, стерилизовать банки 1,5 ч. Зимой баклажаны очистить от кожицы, измельчить, добавить измельченные помидоры (из банки), лук и все жарить на растительном масле, в конце посолить по вкусу.

«Кобра»

Баклажаны вымыть, нарезать продолговатыми ломтиками, посолить и выдержать 2 ч. Обжарить в растительном масле. Перемешать с острой массой, разложить по стерилизованным

пол-литровым банкам, стерилизовать с момента закипания 20 мин. Закатать.

Острая масса: на 5 кг баклажанов — 3,5 кг сладкого красного перца, 2 головки чеснока, 3 стручка горького перца, 1 ст. уксуса, 0,5 ст. л. соли.

Все пропустить через мясорубку.

Перец, маринованный с чесноком

Перец вымыть, разрезать на 4 части, удалить семена, проварить 5 мин. в кипящем маринаде. На дно пол-литровой банки положить 2 зубка чеснока, пропущенного через чесночницу. Перец уложить в банки, залить горячим маринадом и закатать.

Маринад на 3 кг перца: 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли.

Перец «Кубанский»

5 кг очищенного болгарского перца (лучше — красного и желтого цветов), 2,5 кг пропущенных через мясорубку помидоров, 500 мл 6 %-го уксуса, 300 г измельченного чеснока, 300 г растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, измельченный горький перец и 4 пучка зелени петрушки.

Болгарский перец очистить от плодоножек, семян и разрезать на 4 части вдоль (мелкий можно не резать). Лучше брать «мясистый» перец с толстыми стенками. В эмалированную посуду с помидорной массой добавить уксус, чеснок, соль, измельченные зелень и горький перец. Все смешать, довести до кипения, выложить перец и помешивать до тех пор, пока он весь не покроется маринадом. Кипятить 10–15 мин. (в зависимости от толщины перца). Разложить по подготовленным банкам, лучше — литровым (из этой массы получается 8–9 литровых банок) и закатать. Помидоры лучше брать очень красные, спелые.

Маринованные баклажаны

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить и оставить на 2 ч. Затем жидкость слить и обжарить баклажаны в растительном масле. Уложить в кастрюлю слоями: баклажаны, лук, нарезанный кольцами, измельченная зелень петрушки и так до самого верха.

Залить маринадом.

Маринад: 1 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса.

Оставить в холодильнике на сутки и можно есть.

Если заготавливать на зиму, то переслоить в литровых банках, залить кипящим маринадом и стерилизовать 20 мин.

Соус «Ткемали»

1 кг (синих) слив венгерка, 5 красных сладких перцев, 1 стручок горького перца, 2 головки чеснока.

Все пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого черного перца. Всю массу кипятить 15 мин. и закатать.

Баклажаны для икры

Баклажаны испечь в духовке на сильном огне, сразу же очистить от кожицы и горячими уложить в литровые банки, на дно которых положить помидор, разрезанный на 4 части. На слой баклажанов положить 2–3 испеченных и очищенных сладких перца, затем снова положить баклажаны и снова помидор.

В одну литровую банку входит 2 баклажана, 2 помидора и 5–6 сладких перцев.

Простерилизовать 50 мин. с момента закипания воды и закатать.

Зимой все пропустить через мясорубку, добавить морковь, лук, чеснок, растительное масло, соль, сахар и икра готова.

Баклажаны для салата

Баклажаны помыть, удалить плодоножки и варить до тех пор, пока они не будут протыкаться спичкой (не переварить!). Уложить в простерилизованные 3-литровые банки, залить маринадом и закрыть. Укладывать в горячем виде.

Маринад на 3– литровую банку: 2 л воды, неполные на палец стопки соли и уксуса.

Зимой баклажаны нарезаем кубиками, добавляем лук, растительное масло и салат готов.

Салат из баклажанов «Закусочный»

3 кг баклажанов нарезать кольцами потоньше, 10–12 красных перцев нарезать лапшой, 10–12 луковиц нарезать полукольцами, 3–5 морковок натереть на терке.

Добавить 2 л томатного сока, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. л. соли с горкой.

Все варить 20 мин. с момента закипания. Разложить по банкам в горячем виде, закатать, перевернуть и укутать.

Перец, квашенный с капустой

Очистить перец, нашинковать капусту, морковку, чуть посолить.

Маринад: 1 л воды, 2,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, перец горошком, лавровый лист.

Перец проварить 2 мин., остудить в холодной кипяченой воде. Начинить перец капустой с морковкой (можно добавить немного чеснока и горького перца). Уложить перец вертикально, залить холодным маринадом и оставить на 3–4 дня прокисать. Потом хранить в прохладном месте.

Брынза с перцем

5 кг красного сладкого перца, 500 г брынзы, 300 мл растительного масла.

Испечь перец, очистить от семян и кожицы и перетереть на пюре. К полученному пюре добавить 500 г измельченной брынзы и 300 мл растительного масла. Смесь перемешать миксером. Разложить по баночкам (350 мл) и стерилизовать 20 мин.

Аджика «Яблочная»

1 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 600 г моркови, 600 г яблок, 5 стручков горького перца среднего размера пропустить через мясорубку с мелкой сеткой. Добавить 1 ст. рафинированного растительного масла.

Всю массу довести до кипения, помешивая, варить 30 мин. Затем добавить 300 г измельченного чеснока и варить еще 15 мин. Соль добавить по вкусу. В конце варки добавить 0,5 ст. уксуса, быстро перемешать и разложить по банкам. Закатать без стерилизации и укутать до полного остывания.

Заготовка сладкого перца для фарширования

Томатный сок уварить до загустения. Сладкий перец среднего размера, без семян сложить в эмалированное ведро или кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 7–8 мин. Затем воду слить, перец уложить в 3-литровые банки и залить еще раз кипятком на 5–6 мин. Воду слить и в третий раз залить кипящим томатным соком, посолить (из расчета на 1 л сока — 1 ст. л. соли). Сразу закатать и укутать до полного остывания. У перца, приготовленного таким способом, вкус натуральнее, чем у перца в маринаде. А сок можно использовать для подливы.

Лечо

3 л томата, 1,5 кг моркови (натереть на терке), 4 кг сладкого перца (мелко нарезать). В томат положить 80 г сахара, 60 г соли, 0,5 л растительного масла.

Томат с морковью проварить 15 мин. После этого добавить 100 мл 6 %-го уксуса, разложить по стерилизованным пол-литровым и литровым банкам и закатать.

Аджика «Чебурашка»

1 кг перца (разного цвета), 1 кг моркови, 1 кг зеленых яблок, 1 кг лука, 2 кг помидоров, 2–3 стручка горького перца (по вкусу), 2 головки чеснока пропустить через мясорубку, добавить 2–3 ст. л. соли по вкусу.

Все, кроме чеснока, варить 40 мин., добавить чеснок и варить еще 5 мин. Закатать и укутать.

Приправа для первых блюд

1 кг свежего сала, 1 кг сладкого перца, 1 кг соли, 1 кг укропа и петрушки.

Сало и перец пропустить через мясорубку, добавить соль, очень мелко нарезанную зелень. Хорошо перемешать и разложить по пол-литровым банкам.

Закрыть капроновыми крышками.

Выход — 7–8 банок.

Перец, фаршированный капустой

50 перчин (красного, зеленого цвета) — очистить. 1 л воды, 200 г уксуса, 2 ст. л. соли, 200 г растительного масла, 200 г сахара сделать рассол.

В этом рассоле варить очищенный перец 7 мин.

2 головки капусты среднего размера нарезать мелкой соломкой, 3 морковки натереть, 2 головки чеснока пропустить через чесночницу, укроп измельчить. Все перемешать, посолить по вкусу и нафаршировать отварной перец. Сложить в кастрюлю и залить на 2 дня оставшимся рассолом, в котором варился перец. Затем уложить в 3-литровые банки по 25 шт., залить рассолом и стерилизовать 20 мин.

Салат из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров нарезать, 1 кг лука нарезать полукольцами, 1 кг моркови натереть на терке, 1 кг сладкого перца нарезать соломкой, 3 ст. л. соли, 9 ст. л. сахара, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатной пасты. Все прокипятить в кастрюле 30 мин., уложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат в желатине

1,5 кг помидоров, 3–4 луковицы, 3 небольших перца. 875 мл воды (чайный ст. — 250 г, граненый ст. — 200 г, ст. л. — 18 г, ч. л. — 5 г), 3 ст. л. сахара, 2 дес. л. соли, 4 ст. л. желатина, 100 мл уксуса.

Желатин развести в 0,5 л холодной кипяченой воды, а из остальной (375 г) сварить сироп с сахаром, солью и уксусом. В горячий сироп добавить размоченный желатин, кипятить не надо.

Лук нарезать колечками, залить на 30 мин. кипятком. Помидоры и перец нарезать кружочками, лук отцедить, выложить в банки слоями, положив по несколько горошин перца, залить сиропом и стерилизовать 10–15 мин.

Выход — 5 пол-литровых баночек.

Лечо из кабачков

3 кг очищенных и нарезанных кубиками кабачков, 0,5 кг перца нарезать соломкой, 0,5 кг лука крупно нарезать, 0,5 кг моркови

натереть, 1,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 100 мл уксуса, 1,5 л томатной массы (из 2 кг помидоров, пропущенных через мясорубку).

В казанок влить масло, добавить лук и морковь, тушить 10 мин. Затем добавить туда перец и кабачки, влить томат, всыпать соль, сахар, перемешать. Тушить 30 мин. с момента закипания. Перед окончанием варки влить уксус, закатать, укутать.

Салат «Ротунда с медом»

5 кг ротунды (перец), 400 г растительного масла, 0,5 л уксуса, 1 ст. меда — натурального или искусственного, 2 ст. воды, соль — по вкусу.

Ротунду нарезать кусочками и класть в кипящее масло порциями. Кипятить 2 мин., вынуть и положить в эмалированную посуду, посолить по вкусу. К маслу, оставшемуся после жарки перца, добавить 2 ст. воды, 1 ст. меда и кипятить 10 мин., в конце добавить уксус. Ротунду разложить по банкам, залить маринадом и стерилизовать пол-литровые банки 10–15 мин.

Салат из сладкого перца

Перец (3 кг) разрезать на 6–8 частей, добавить 1 л воды, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла и 1 ст. л. соли. Кипятить 15 мин., разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Перец в томатном соке

2 кг перца, 1 кг моркови, 2 ст. л. соли, 0,75 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1,5 л томатного сока.

В миску вылить сок, добавить соль, сахар, морковь. Кипятить 20 мин. Затем добавить перец, нарезанный полосками вдоль, кипятить 20 мин. Добавить уксус. Разлить по банкам, закатать.

Яблочная аджика

1,5 кг помидоров, по 0,5 кг моркови и сладкого болгарского перца, лучше красного, столько же яблок любого сорта, 300 г

чеснока и 3–4 стручка горького перца.

Помидоры лучше очистить от кожицы, обдав их крутым кипятком. Чеснок почистить, мелко порубить, все пропустить через мясорубку (кроме чеснока), залить 0,5 л растительного масла и потомить на среднем огне около 2 ч. За 10–15 мин. до готовности добавить чеснок, дать прокипеть, в горячем виде разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Попробуйте приготовить: яблоки придают приправе особый пикантный вкус.

Вкусный перчик

3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг перца красного или желтого цвета, 1 кг моркови (натереть), 100 г сахара, 100 г соли, 100 мл уксуса, 0,5 л растительного масла.

Режем все, как на салат. Кладем в миску. Добавляем соль, сахар, масло, уксус. Стоит 2 ч., пока пустит сок. В это время стерилизуем банки. Ставим миску на огонь, доводим до легкого кипения, разливаем по банкам, закатываем. Очень вкусно и красиво.

Выход — 5 литровых банок.

Салат с винегретной свеклой

1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг свеклы, 3 кг помидоров, 250 г сахара, 250 мл уксуса, 250 г растительного масла, 100 г соли.

Все овощи нарезать кружочками, а свеклу — соломкой (можно натереть на терке). Все перемешать и добавить сахар, уксус, растительное масло и соль. Все снова перемешать и оставить на 6 ч. Разложить по литровым банкам, не заполняя банки на 2 пальца до краев. Стерилизовать 20 мин.

Сразу закатать и перевернуть вверх дном.

Салат «Зимний»

Возьмите овощи в следующей пропорции: капуста белокочанная — 2 части, лук репчатый, яблоки кислых сортов — по 1 части, морковь, сладкий перец, помидоры — также по 1 части.

Если за основу части взять 2 кг, то на весь салат понадобится 3 полные столовые ложки соли «Экстра». При таком расчете на

семью из 4 человек получается 26–27 пол-литровых банок. В больших банках салат делать неудобно.

Овощи вымойте и переберите. Морковь отварите до полуготовности, нарежьте соломкой. Лук нарежьте тонкими полукольцами, яблоки, очищенные от сердцевины — тонкими дольками. У перцев удалите сердцевину, разрежьте на 4 части вдоль и нарежьте поперек соломкой. Капусту тонко нашинкуйте. Все овощи посолите, и аккуратно в эмалированной просторной кастрюле перемешайте. Ни в коем случае не перетирайте руками.

Подготовьте банки: на дно каждой положите 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин перца, 1–2 средних помидора, разрезанных на 4–8 частей. Теперь уложите салат. И не просто уложите, а плотно набейте в банки, разминая томаты. Затем банки, закрытые крышками, стерилизуйте 30 мин., закатайте, переверните вверх дном и в таком положении дайте остыть. Хранить в темном, прохладном месте.

Салат из зеленых помидоров «Семидневка»

3 кг зеленых помидоров нарезать дольками, добавить 25 зубков мелко нарезанного чеснока, 1–2 стручка горького перца, пропущенного через мясорубку, по пучку зелени укропа и петрушки (мелко посечь), 1 ст. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли и все хорошо перемешать. Сложить в 3-литровую банку, накрыть капроновой крышкой и поставить на 24 ч. где-то в квартире, а потом на 6–7 дней вынести в прохладное место, после чего можно кушать.

Салат «Дары лета»

1 кг капусты нашинковать, 1 кг репчатого лука мелко нарезать, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг огурцов нарезать кружочками, 1 кг помидоров нарезать дольками, 0,5 кг болгарского перца — соломкой, добавить 200 мл 6 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, 5 ст. л. сахара, 5 ч. л. (с верхом) соли и все хорошо перемешать. Поставить на огонь, помешивать. Когда закипит, проварить еще 10 мин., разложить в подготовленные банки, закатать и перевернуть вверх дном до полного охлаждения.

Чатни из цуккини

Это острая индийская кисло-сладкая приправа к мясным блюдам. Приготовив ее, вы не пожалеете.

/ кг цуккини, 0,5 кг лука, 700 г яблок, 125 г свежего натертого на мелкой терке хрена, 700 г сахара, 0,5 ст. винного уксуса, 1 ч. л. любых, на ваш вкус, сухих пряностей.

Сложить в кастрюлю цуккини, нарезанные кружочками, яблоки — дольками, лук — кубиками и довести до кипения. Добавить хрен, сахар, винный уксус, пряности и варить на слабом огне 15–17 мин. Затем выложить в ошпаренные кипятком банки с навинчивающейся крышкой, закрыть, поставить на крышку на 15 мин. Если таких банок нет, то закатать обычными крышками и поставить вверх дном.

Красный перец с медом

(наш любимый рецепт)

1 ст. меда, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 1 ч. л. соли, 800 мл воды.

Приготовить из перечисленных продуктов маринад. Подготовленный перец, желательно красный сладкий, наколоть и варить в маринаде до готовности (изменится цвет перца, и он станет мягче). Плотно утрамбовать в банки, пересыпая зеленью и толченым чесноком. Закатать.

Салат «12 негритят»

12 баклажанов (длинных, но не очень больших), 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 головка чеснока, 4 шт. лаврового листа, 8 горошин перца, 2 ч. л. уксуса, 1 ст. (250 г) растительного масла.

На дно кастрюли, где закипает стакан масла, вертикально поставить баклажаны (срезать концы, чтобы не падали), наколотые вилкой в 5 местах. Между баклажанами расположить сладкий перец, разрезанный пополам или на 4 части, сверху — помидоры (тоже разрезанные на 4 части, или на половинки — это зависит от размера). Посыпать все это 2 ст. л. соли и 4 ст. л. сахара. Поставить на небольшой огонь и кипятить 1 ч. с того момента, когда начнет подниматься пар. Через 25 мин. (если баклажаны еще твердые, то можно покипятить еще 15 мин.) выключить. Дать остыть и разложить по банкам. В кастрюлю с маслом, которое осталось, добавить чеснок, лавровый лист, перец

горошком, пару чайных ложек уксуса и кипятить на протяжении 5–6 мин. Залить банки с овощами маринадом, закатать, поставить остывать под одеялом.

Банки и крышки должны быть хорошо простерилизованными.

Лечо из баклажанов

2 л томатного сока, 5 кг баклажанов, 6 средних морковок, 3 головки чеснока, 15 сладких красных перцев, неполный стакан (250 г) уксуса, 0,5 л растительного масла, 1,5 ст. сахара, 0,25 ст. соли.

Влить масло в кастрюлю, положить натертую на терке морковь, жарить 15 мин. Влить томатный сок, положить перец соломкой, соль, сахар, кипятить 15 мин. Нарезать баклажаны кубиками, мелко нарезать чеснок, положить в кастрюлю, влить уксус, прокипятить 15 мин. Горячее лечо положить в предварительно прокипяченные банки (крышки тоже прокипятить) и закатать.

Сладкий перец, фаршированный морковкой и луком

Лук и морковь нарезать соломкой (можно натереть на терке для морковки по-корейски) и отдельно спассировать их в растительном масле до мягкости. Смешать лук и морковь и еще теплой массой нафаршировать подготовленный перец небольшого размера (в фарш добавить соль по вкусу), уложить в банки.

Заливка: 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку и кипятить 15 мин., добавить 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, душистый перец.

Все прокипятить 10 мин.

Этой заливкой залить перец в литровых банках и стерилизовать 40–45 мин.

Баклажаны с аджикой

8 кг баклажанов нарезать дольками, засолить на 12 ч., затем отжать и поджарить на растительном масле (1 л масла).

300 г чеснока, 2 стручка горького красного перца, 200 г сахара, 3 кг сладкого перца, 1 ст. уксуса — все это пропустить через мясорубку и перемешать с синенькими. Уложить в литровые банки и стерилизовать 1 ч.

Фаршированные баклажаны в перце

Баклажаны нарезать вдоль, по косой (как сухую колбасу) толщиной не более 0,5 см, посолить и хорошо отжать, а затем обжарить. Когда остынет, каждую дольку натереть чесноком и свернуть в рулетик. Взять перец, отварить и эти рулетики уложить в перец, а перец сложить в банки. Залить маринадом.

Маринад: 3 л воды — 400 мл уксуса, 2 ст. сахара, 3 ст. л. соли; залить перец и стерилизовать 3-литровую банку 15 мин.

Салат из болгарских перцев и баклажанов

Испечь 5 средних баклажанов, 5 спелых болгарских перцев. Охладить и снять кожицу. Мелко порубить, но ни в коем случае не измельчать на мясорубке. Истолочь несколько зубков чеснока с солью (по вкусу). Все перемешать, добавить немного свежего горького перца. Нарезать 5 некрупных помидоров и тоже смешать с овощной смесью. Заправить растительным маслом.

Жареный перец

Целый, неочищенный перец (можно — с хвостиками) обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле. Чеснок мелко изрубить. Перец плотно уложить в банки. На литровую банку— 10–12 перчин, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 100 г уксуса. Залить кипятком доверху и закатать. Не стерилизовать!

Салат «Фасолька»

Всех овощей по 1/5 кг: фасоли, перца, помидоров, лука, моркови; 0,5 л растительного масла, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, соль — по вкусу.

Сварить фасоль (только чтобы не разварилась). Нарезать помидоры кубиками, а перец — соломкой, поджарить их. Лук нарезать, морковь натереть, тоже поджарить. Смешать все овощи, добавить сахар; уксус, соль по вкусу. Перемешать и разложить по литровым банкам. Стерилизовать 25–30 мин. Перевернуть и укутать.

Перец, фаршированный овощами

Для приготовления использую небольшие перчики, лучше гогошары. Очищаю от семян, сохраняя покрышки. Затем запиваю кипятком на 15 мин. В каждый перчик кладу небольшой измельченный зубок чеснока, ломтик помидора, жареную с луком, сельдереем, петрушкой морковь, хорошо посоленные. Фаршированные перчики укладываю в банки (лучше всего — литровые). Заливаю кипящим маринадом. Стерилизую 15 мин. и закатываю.

Маринад: 1 л томатного сока, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара.

Этот маринад рассчитан на 35 небольших перчиков. Овощи для фарширования беру произвольно, их надо нарезать, а не натирать на терке, хорошо солю (перец соль «забирает») и перчу.

Перец с яблоками

Для приготовления использую красный мясистый сочный перец и незрелые (еще зеленого цвета) яблоки антоновка.

Яблоки разрезаю вдоль на 4 части, вынимаю сердцевину. Перец нарезаю крупными дольками вдоль, затем каждую дольку пополам. Укладываю слоями в литровые банки (перца должно быть больше, чем яблок). Заливаю кипяченой заливкой. Стерилизую 10 мин.

Заливка: на 1 л воды — 1 ст. сахара, 80–100 мл уксуса, 5–6 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, корица — на кончике ножа, 3–4 бутона гвоздики, 1 ч. л. соли с небольшим верхом.

Салат из капусты и овощей

1,5 кг лука, 1,5 кг моркови, 1,5 кг капусты, 1,5 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа.

Все овощи нарезать, добавить 9 ч. л. соли, 18 ст. л. хорошего растительного масла, 0,5 ст. уксуса.

Все хорошо смешать, разложить по стерилизованным банкам. Стерилизовать литровые банки 30 мин.

Выход — 9 литровых банок.

Маринованный перец

3 кг сладкого красного перца (очистить от плодоножек,

разрезать вдоль на 4 части), 200 г растительного масла, 100 г сахара, 100 мл уксуса, 1,5 ст. л. соли.

Уложить в эмалированный таз, поставить на огонь, кипятить 15 мин. Быстро выложить в банки и закатать. Выход — 5 пол-литровых банок.

Перец для фарширования

Сладкий мясистый (красного, зеленого, желтого) перец очистить от семян, помыть, залить горячей водой или кипятить 3 мин. Уложить в трехлитровую банку (помещается 25–30 шт., если плотно уложить), залить горячим томатным соком. Зимой — объедение: перец фаршируем, а томатный сок пьем (он пахнет перцем). Очень вкусно!

Салат «Полтавский»

1 кг морковки — нарезать брусочками, 1 кг сладкого перца — соломкой, 1 кг лука — соломкой или полукольцами, 2 кг помидоров — дольками.

Все перемешать, добавить 0,5 л растительного масла, 5 ч. л. соли, 100 мл уксуса, 1 ст. сахара и 1–2 стручка горького перца, пропущенного через мясорубку. Поставить на огонь, когда закипит проварить еще 9–10 мин. и разложить по банкам, которые сразу же закатать.

Лечо

На 10 пол-литровых банок — 4 кг болгарского светло-зеленого перца очистить, помыть, нарезать дольками, смешать с томатной пастой, приготовленной из 5 кг помидоров, добавить 100 г сахара, 50 г соли и кипятить 5 мин. Разложить по банкам, стерилизовать 30 мин. и сразу закатать.

Салат «Завтрак туриста»

На 5 л салата.

4 кг помидоров — пропустить через мясорубку, 1 кг морковки — натереть на терке с крупными отверстиями, 1 кг сладкого перца — нарезать соломкой, 1 кг лука — полукольцами.

Добавить 2 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли (без верха) и варить 30 мин. с момента закипания. Затем добавить 1 ст. промытого круглого риса и варить еще 1 ч. 30 мин. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Аджика «Царская»

5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 350 г очищенного чеснока, 0,5 кг лука, 400 г морковки, 4 стручка горького красного перца, 0,5 кг яблок антоновка без кожуры пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. растительного масла, соль по вкусу и поставить варить 3 ч., помешивая. Затем разложить по банкам и закатать.

Борщевая заправка

Красный сладкий перец, зрелые красные помидоры взять в равных количествах. Пропустить через мясорубку (помидоры лучше пропустить через соковыжималку, чтобы не было шкурок и семян). Выложить в кастрюлю, добавить соль по вкусу. Кипятить 3 мин. с момента закипания, помешать. Разлить по маленьким (250 г) баночкам до краев и закрыть пластмассовыми или завинчивающимися крышками. Хранить в холодильнике.

Немецкий маринад с медом

(для маринования перца)

1 кг зеленого или красного перца помыть и сразу же погрузить в кипящую воду, после чего удалить плодоножки и семена, нарезать полосками и разложить по стерилизованным банкам.

Маринад: к 250 г меда добавить 1 ст. воды и 1 ст. уксуса, довести до кипения. Кипящим маринадом залить банки с перцем, туда же добавить 1 ст. л. растительного масла (это расчет на литровую банку). Стерилизовать литровую банку в кипящей воде 20 мин.

После этого сразу же закатать!

Жареный перец с подливкой

5 кг перца вымыть и аккуратно удалить сердцевину.

Поджарить перец на сковороде в растительном масле, уложить в банки, немного посолить и залить кипящей подливкой, закатать.

Подливка: 2 кг лука поджарить на растительном масле и залить соком из 3 кг помидоров, пропущенных через мясорубку. Тушить 40 мин.

Мое лечо

2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г сахара, 200 мл 6 %-го уксуса, 200 г растительного масла, 3 ст. л. с верхом соли.

Все варить 15 мин., затем добавить 5 кг нарезанных кружочками огурцов. Варить еще 10 мин. Добавить головку измельченного чеснока. Разложить лечо по стерилизованным банкам, закатать, укутать до полного остывания. Необычно! Попробуйте!

Соленый перец

5 кг сладкого перца (мясистых сортов), зелень (по 2 пучка петрушки и укропа), 3–5 головок чеснока, натертого на крупной терке, стручок острого перца, 0,5 ст. сахара, 300 г растительного масла, 1–2 ст. л. уксусной эссенции, 0,5–0,6 кг соли.

Перец разрезать на 4 части (без сердцевины) и оставить на ночь, смешав со всеми указаными ингредиентами. 2 раза перемешать (должен выделиться рассол). Утром перцы слоями выложить в стерилизованные пол-литровые банки, трамбовать несильно, добавить выделившийся рассол. Закрыть банки капроновыми крышками и хранить в погребе или в холодильнике.

Перчик получается соленым, терпким! Вкусно.

Квашеный перец

Можно использовать любой перец: мороженый, вялый, свежий. Обрезать верхушки, удалить семена, отварить в воде 5 мин. Вынуть из воды и выложить на полотенце, чтобы просох. В каждый перец вложить по веточке укропа, петрушки, нарезанный дольками чеснок и морковь (натереть на крутой терке). Выложить в кастрюлю или ведро. Залить маринадом и поставить под пресс.

Маринад: 800 мл воды, 3 ст. сахара, 0,5 л уксуса, 5 ст. л. соли,

250 г растительного масла.

Все перемешать и закипятить. Залить перец теплым маринадом. Через 3–4 дня перец готов.

Все рассчитано на ведро перца.

Перец без томата

Перец очистить, пробланшировать, разложить по стерилизованным банкам и залить маринадом.

Маринад: 1 л воды, 100 г сахара, 100 мл уксуса, 1 ч. л. соли.

Стерилизовать 10 мин.

Сладкий перец

5 кг сладкого перца, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л растительного масла, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. л. соли, лавровый лист, черный перец горошком, чеснок.

Перец помыть, удалить семена, разрезать на 4–6 частей. Приготовить маринад из вышеперечисленных продуктов (кроме чеснока), закипятить. Перец порциями опускать в маринад, кипятить 4–10 мин., выкладывать понемногу в подготовленные банки, пересыпая тертым чесноком, накрыть крышками (можно немного укутать), варить следующую порцию перца и докладывать в банки. Маринад потом равномерно распределить по всем банкам и закатать.

Выход — 4,5 л.

Маринованный перец

Перец вымыть и аккуратно удалить сердцевину, чтобы не повредить целостность перца. Перец бланшировать 3–4 мин. в кипящей воде, остудить и разложить по банкам. Залить кипящим маринадом и закатать.

Маринад: 5 л воды, 1 ст. соли, 1 ст. уксуса, 2 ст. сахара.

Фаршированный болгарский перец (мелкий)

30 некрупных перцев, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 головки чеснока, 2 стручка горького перца, пучок укропа и пучок петрушки, соль — по вкусу.

Закипятить 2 л воды, добавить уксус, масло и посолить.

Укроп и петрушку мелко нарезать, чеснок и перец пропустить через мясорубку, посолить и перемешать.

Перец опустить на 3 мин. в горячую воду, вынуть и аккуратно сделать сбоку надрез вдоль и осторожно начинить.

Фаршированный перец опустить в кипящий рассол и кипятить 5–7 мин., уложить в банки, залить рассолом, дать постоять 10 мин., добавить рассол и закатать. Зимой это незаменимая закуска — берешь перец за хвостик — и в рот.

Салат «Гогошары»

Рецепт на 5 литровых банок.

6 кг красного сладкого перца, 1,5 кг лука, 500 г густого томата, 2 ст. л. соли, 0,5 л растительного масла.

Перец нарезать кусочками шириной 2–3 см и обжарить в хорошо прогретом растительном масле. Выложить в кастрюлю, добавить отдельно обжаренный лук, томат, соль, перемешать и тушить 1 ч. Разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Перец «Закусочный»

На 2 кг перца — 1 ст. кипяченой воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. л. соли.

Перец помыть, очистить, нарезать кусочками размером 3х3 см, залить маринадом и варить после закипания 3–5 мин. Остудить, и перец готов к употреблению. Также можно закатывать в банки. Стерилизовать не надо.

Моченый закусочный перец

5 кг сладкого перца помыть, но не чистить, бланшировать в кипящей воде 5 мин. Наколоть несколько раз иголкой. Сложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой измельченным чесноком (300 г) и зеленью укропа и петрушки. Залить маринадом, положить гнет. Дать постоять в прохладном месте (погребе) 3–4 дня.

Перец «Ассорти»

Все продукты берем в равных количествах. Перец (лучше разных цветов) нарезаем кольцами шириной 1 см. Кабачки — кольцами, яблоки (без сердцевины) — дольками.

Маринад: 350 г меда, 350 мл воды, 350 г яблочного сока, 30 г соли.

Все овощи смешиваем и бланшируем 5 мин. в маринаде. Укладываем в подготовленные банки, заливаем кипящим маринадом и закатываем.

Выход — 3 литровые банки.

Сладкий перец с яблоками

4 кг перца, 1 кг яблок.

Маринад: на 5 литровых банок — 6 ст. воды, 3 ст. сахара, 3 ч. л. соли, 300 мл 9 %-го уксуса.

Перец и яблоки разрезать на 4 части, пробланшировать по отдельности. Уложить плотно слоями, залить горячим маринадом. Стерилизовать 5–7 мин.

Сладкий перец с антоновкой

Перец разных цветов (красный, желтый, зеленый), яблоки антоновка.

Маринад: 1,5 л кипяченой воды, 1 ст. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты (не варить!).

Перец разрезать на длинные полоски вдоль, яблоки нарезать кусочками. Уложить в стерилизованные банки слоями: перец, яблоки. Залить маринадом и закатать стерилизованными крышками. Хранить в прохладном месте.

Приятного аппетита!

Лечо без томата

5 кг перца нарезать соломкой, сложить в миску и перемешать с 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 %-го уксуса. Дать настояться 1 ч.

Затем плотно уложить в банки и стерилизовать литровую банку 15 мин.

Салат из кабачков

5 кг кабачков, 1,5 кг лука, 500 г моркови.

Заливка: 200 мл уксуса, 200 г сахара, 400 г растительного масла, 3 ст. л. соли, специи.

Кабачки нарезать кубиками или соломкой. Морковь натереть, лук нарезать полукольцами. Морковь протомить с луком в масле 10 мин. Затем добавить кабачки, соль, сахар и еще тушить 30 мин. За 5 мин. до конца добавить уксус, специи. Горячим разложить по банкам и закатать.

Выход — 5–6 литров.

Кабачковая икра

Для приготовления 1 кг кабачковой икры — 500 г кабачков, 300 г томатной пасты, 200 г лука.

Кабачки нарезать кружочками и обязательно обжарить с двух сторон на постном масле. Обжарить лук до золотистого цвета. Все это пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, перемешать и добавить томатную пасту (чем темнее она, тем лучше). Посолить, поперчить черным молотым перцем, снова перемешать. Довести смесь до кипения и горячей разложить по стерилизованным банкам.

Выход — 9 пол-литровых банок.

«Анкл Бенс»

(а на самом деле — салат из кабачков с овощами)

3 л томатного сока, 1 кг моркови (натереть), 3 кг кабачков (нарезать кубиками), 13 сладких перцев (кубиками), 2 стручка горького перца пропустить через мясорубку, 6 зубков чеснока — через чесночницу, добавить 3 ст. л. (с горкой) соли, 1 ст. сахара, 1,5 ст. растительного масла, 100 мл уксуса.

Вскипятить томатный сок, добавить соль, сахар и масло. Добавить морковь — 10 мин. кипит, кабачки — 10 мин. кипят, горький и сладкий перец — 10 мин. кипит, влить уксус, добавить чеснок — кипятить еще 10 мин. Разложить по стерилизованным литровым банкам и закатать. Перевернуть и укутать.

Салат «Зимний завтрак»

1 л растительного масла, по 1 кг лука, моркови, болгарского

перца, кабачков, помидоров, баклажанов, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. риса.

Морковь натереть на терке, остальные овощи нарезать кубиками. В глубокую посуду (кастрюлю) налить масло, добавить соль, сахар, лук. Тушить 20 мин. Добавить морковь, тушить 20 мин. Добавить баклажаны, тушить 20 мин. Добавить перец, тушить 20 мин. Добавить кабачки и помидоры, тушить 20 мин. В конце добавить рис и тушить до готовности риса. Если мало масла, то можно добавить немного воды, но она должна выпариться. Разложить по стерилизованным банкам и закатать. Перевернуть и укутать.

«Бананы»

Сироп: на 1 л воды — 1 ст. сахара.

Белые кабачки (пропорции — по желанию) помыть, очистить, разрезать вдоль, удалить мякоть с семечками, нарезать в длину дольками. На дно литровой банки положить 2 бутона гвоздики, 2 горошины душистого перца, влить 1 ч. л. уксуса. Из кабачков сделать «колодец» — поставить их вертикально, а внутрь насыпать алычу. Залить горячим сиропом и стерилизовать литровые банки 10–15 мин. при температуре 100 °С. Закатать, перевернуть и укутать. Вкусно. Этого количества сиропа хватает на 3 литровые банки.

Кабачки в томате

3 л томатного сока, 300 г сахара, 200 г соли, 250 мл уксуса, 0,5 л растительного масла.

Добавить в эту смесь нарезанные укроп и петрушку. Поставить на огонь. Добавить чеснок, натертый на крупной терке, лавровый лист, горький перец. Как только закипит, опустить кабачки и проварить 10 мин. Выключить огонь и оставить на 20 мин. Стерилизовать или ошпарить банки и крышки.

Салат «Тещин язык»

Пропустить через мясорубку 3 морковки и 1–2 стручка горького перца (по вкусу). Добавить 100 г чеснока.

Маринад — 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. сахара закипятить, добавить 0,5 л томатного соуса.

Взять 3 кг некрупных кабачков, нарезать их по косой (как сухую колбасу) толщиной не более 0,5 см, залить маринадом и кипятить 20 мин. Разложить по банкам и закатать.

В готовом виде они будут напоминать «язычки».

Кабачки с яблочным соком

Кабачки натереть на крупной терке, уложить в литровые банки, залить кипящим маринадом. Закатать и укутать до полного остывания.

Маринад: 1 ст. яблочного сока, 1 ст. растительного масла, 1 ст. воды, 30 г сахара, 30 г соли, 50 г тертого чеснока.

Выход — три 3-литровые банки.

Салат из кабачков

4 кг кабачков, 2 головки чеснока, 100 г соли, 100 г сахара, 100 г растительного масла, 100 мл уксуса, зелень петрушки и укропа.

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать очень тонкими пластинами (я использую терку для приготовления картофельных чипсов). Измельчить чеснок и зелень. Добавить все специи и хорошо перемешать. Разложить по пол-литровым банкам и стерилизовать с момента закипания 30 мин. Закатать.

Маринованные кабачки

Маринад: 300 г петрушки и укропа мелко нарезать, добавить 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 0,5 л уксуса, 0,5 л растительного масла, 300 г измельченного чеснока, поперчить.

6 кг маленьких кабачков нарезать кружочками и сложить в миску.

Маринадом залить кабачки и оставить на 3 ч. Потом плотно уложить в пол-литровые банки и стерилизовать 25 мин. Закатать и перевернуть вверх дном.

Кабачки с зеленью

6 кг кабачков, 300 г растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 300 г чеснока, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 4 пучка укропа или петрушки.

Кабачки нарезать кубиками, чеснок измельчить, зелень мелко нарезать. Все продукты смешать, оставить на 2–3 ч. Затем довести до кипения, варить 20 мин., разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход — 6 литровых банок.

Баклажаны по-корейски

(очень вкусная закуска)

2 кг баклажанов, 0,5 кг красного сладкого перца, 3 большие луковицы, 3 морковки, 1 головка чеснока, 1 ч. л. черного молотого перца, петрушка.

Баклажаны разрезать на 4 части вдоль, но не до конца. Влить в кастрюлю 2,5 л воды и 4 ст. л. соли. Когда закипит вода, опустить туда баклажаны и варить 15–20 мин. Затем баклажаны вынуть, остудить, нарезать кубиками, перец — соломкой, лук — соломкой, морковь натереть на терке (лучше взять терку для приготовления морковки по-корейски), чеснок пропустить через чесночницу. Все это залить маринадом.

Маринад: 1 ст. растительного масла, 4 ст. л. сахара, 150 г уксуса, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. воды.

Все хорошо вымешать. Оставить на 2–3 дня. Но можно и раньше кушать, а можно через 2–3 дня уложить в банки, простерилизовать 30–40 мин. и закатать. Очень вкусная закуска. Попробуйте!

Кабачки с морковью и перцем

3,5 кг кабачков очистить от кожуры, нарезать кубиками, посолить (чтобы стекла воды). 1 кг перца нарезать соломкой, 1 кг моркови натереть на терке, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку, 100 мл уксуса, 100 г соли, 200 г сахара, 1 ст. растительного масла.

Сначала прокипятить помидоры (около 10 мин.), затем добавить морковь — пусть кипит 10 мин., потом положить кабачки и все остальное. Кипятить 30 мин. За 10 мин. до конца варки добавить чеснок (по вкусу). Разложив по стерилизованным банкам, закатать.

Фаршированный перец «Сюрприз»

На 1 кг перца — 2–3 кочана капусты, 3–4 луковицы (или маленький лук 2–3 кг), 2–3 морковки, 3–4 зубка чеснока, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Перец почистить и варить в маринаде 3 мин. Заполнить перцы начинкой, разложить по банкам, залить маринадом и стерилизовать литровые банки 30 мин.

Начинка № 1: нашинковать капусту, посолить, смешать с тертой морковкой, рубленым луком, чесноком, зеленью.

Начинка № 2: целые очищенные луковички.

Маринад: 1 ст. (250 г) растительного масла, 0,5 л воды, 200 мл уксуса, 150 г сахара, 1 ст. л. соли с горкой, 2 лавровых листика, 2 зубка чеснока, перец горошком — по вкусу.

Баклажаны «Грибная ножка»

Баклажаны почистить, нарезать кубиками или соломкой, но немелко, и залить рассолом на 3 ч.

Рассол: на 1 л воды — 3 ст. л. соли.

Воду затем слить, баклажаны слегка обжарить, уложить в банки слоями: баклажаны, лук с чесноком, сверху перец горошком и лавровый лист. Запить кипяченой водой, разбавленной наполовину с уксусом (1 ст. воды, 1 ст. уксуса). Оставить на сутки (после этого их уже можно есть).

Для хранения простерилизовать пол-литровые банки 10 мин., закатать. Количество баклажанов я не указываю, так как все делаю на глаз. Воду только обязательно брать кипяченую. У меня из 10 кг баклажанов выходит 6–7 банок.

Кабачки

Кабачки разрезать поперек, нарисовать гвоздем цветок, вырезать (можно использовать формочки для печенья). На середину положить кружочки моркови. Кабачок и морковь проколоть шпажкой-зонтиком с длинной ножкой. Маринад сделать, кому какой по душе.

Аджика из кабачков

5 кг кабачков и 1 кг моркови пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. растительного масла и варить 2,5 ч., постоянно помешивая. Затем добавить 1 кг помидоров, 1 кг яблок

(антоновка) и 4 стручка горького перца, пропустив через мясорубку, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса и варить еще 1 ч. В конце варки добавить 1 ст. чеснока (пропустить через чесночницу) и проварить еще 15 мин. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Овощное ассорти «3 + 3»

3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца.

Довести до кипения 3 л томатного сока, добавить туда 2 ст. л. (с верхом) соли, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. растительного масла. Закипятить и добавить в кипящую смесь лук, тонко нарезанный кольцами, закипятить. Добавить нарезанные крупными кубиками баклажаны, закипятить. Добавить тертую на крупной терке морковь, закипятить. Добавить сладкий перец, нарезанный кубиками, и варить, помешивая, до готовности всех овощей. Можно в конце варки добавить молотый черный перец.

Все разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход — 7 литровых банок.

Перец «Особенный»

6 кг перца (зеленого, желтого, красного цвета) помыть, удалить плодоножки с семенами и смазать каждый перец в середине смесью: 1 ст. соли, 1 ст. сахара, 0,5 ст. измельченного чеснока, 1 ч. л. черного перца и кинзы или тмина.

Оставить в холодном месте (в подвале или холодильнике) на 10 ч. Затем слить образовавшийся сок, добавить 0,5 л 9 %-го уксуса и 1 л воды, закипятить и залить горячим маринадом плотно уложенный в банки перец, закрыть новой капроновой крышкой (прежде опущенной в кипяток) — и в холодное место на хранение. Этот перец подходит для фарширования и как закуска приправленная растительным маслом.